4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page C2

September 2005 - Ref. : 4133682 - Conception et réalisation : PETIT SCHER ASSOCIÉS - 4572

4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page C3

Clipso
Clipso Control

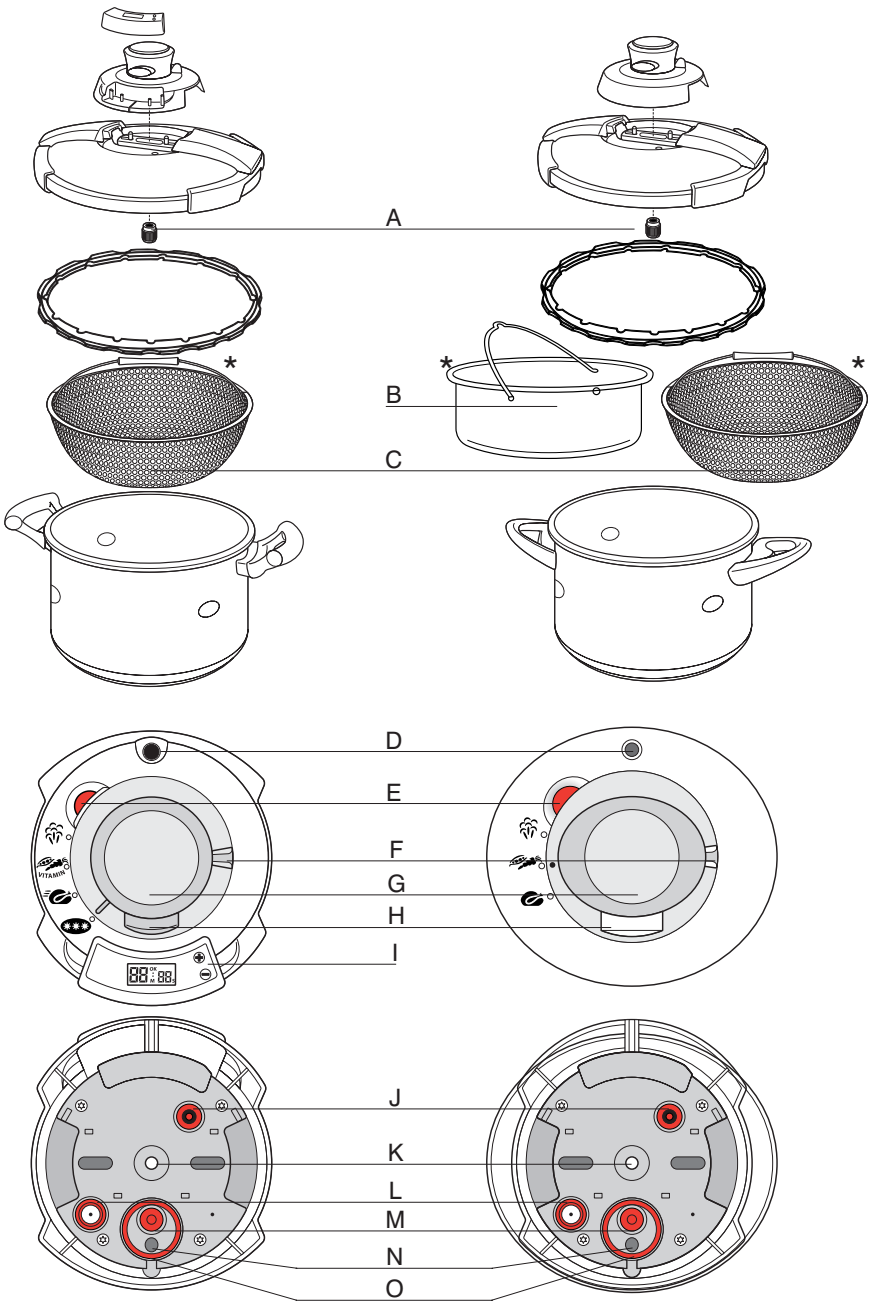
Pressure Cooker
Cocotte
Snelkookpan
Schnellkochtopf

User's manual
Guide de l'utilisateur
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

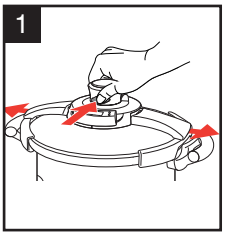
4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page C4

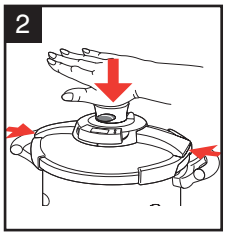
Clipso Control

Clipso / Clipso Vitamin

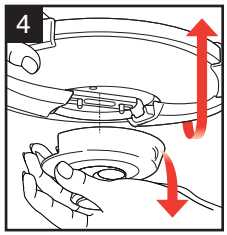


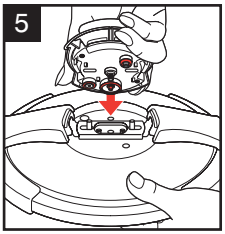
* depending on model - selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell

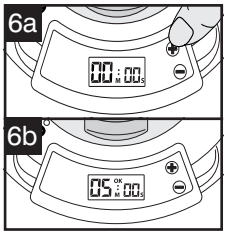

1

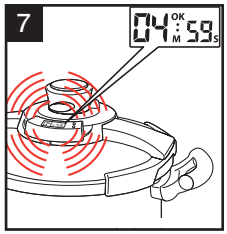

2

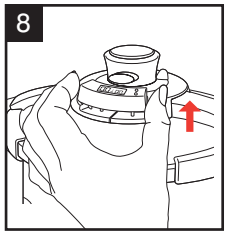
3

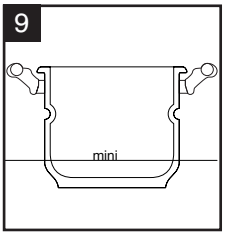

4

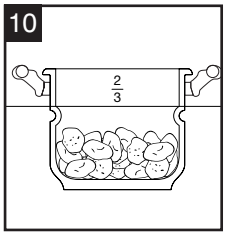

5

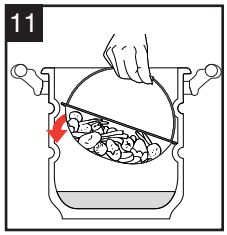

6a
6b

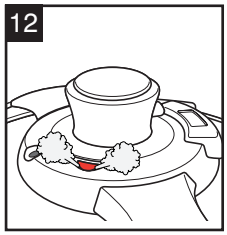

7

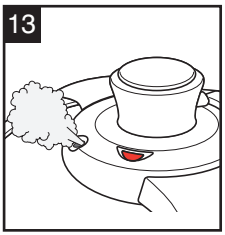

8

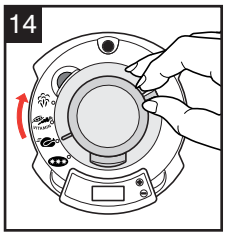

9
mini

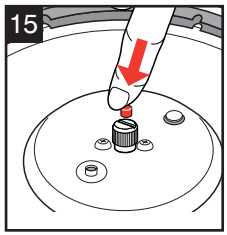

10
2/3

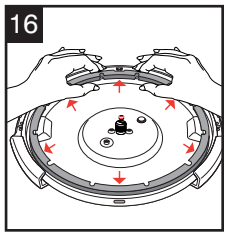

11

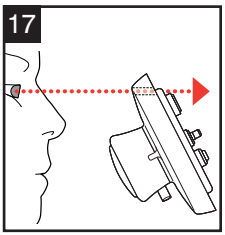

12

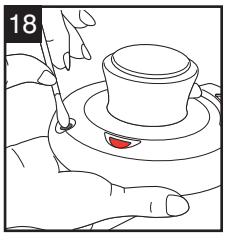

13

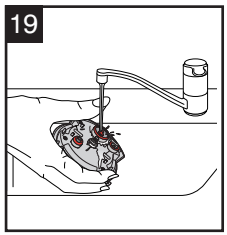

14

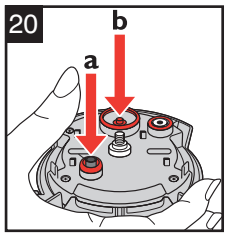

15


16


17


18


19


20
a
b

IMPORTANT SAFEGUARDS

Take the time to read all the instructions and refer to the "Instructions for use".

- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Pressure Cooker with children nearby.
- Do not put your Pressure Cooker into a hot oven.
- When the Pressure Cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your pressure cooker.
- Do not use your Pressure Cooker for any use other than that for which it is designed.
- Your Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure. (see Opening - Closing).
- Never force the Pressure Cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal.
- Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage.
- Use compatible heat sources.
- Do not fill your Pressure Cooker more than 2/3 full. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, … do not fill the Pressure Cooker more than half full.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb etc.) the Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. (see Cleaning and Maintenance).
- Do not use the Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
- Leave the safety systems alone, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only the appropriate TEFAL spare parts for your model. Particularly, use only pan and lid TEFAL.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking.
- Make sure the pressure regulator valve is in the steam release position before opening the lid.
- Alcohol vapours are flammable. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.

Keep these instructions

4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page 25

4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page 1

Descriptive diagram

A - Control module retaining nut
B - Steam basket (depending on model)
C - Vitamin basket (depending on model)
Control module, view from the top
D - Steam release outlet
E - Pressure indicator
F - Pressure selector
G - Closing button
H - Opening button
I - Timer (depending on model)

Control module, view from underneath
J - Safety valve and its seal
K - Fastening pin of control module
L - Pressure indicator
M - Operation valve and its seal
N - Steam release outlet
O - Steam vent seal

1 - Characteristics

Pressure-cooker bottom diameter - models

Capacity	Interior Ø	Bottom Ø	Clipso Control	Clipso Vitamin	Clipso
3 L	22 cm	18 cm	4150	-	4140
4.5 L	22 cm	18 cm	4151	4164	4141
6 L	22 cm	18 cm	4152	4165	4142
7 L	22 cm	18 cm	4153	4166	4143
4.5 L	25 cm	20 cm	4154	-	4144
6 L	25 cm	20 cm	4155	4167	4145
8 L	25 cm	20 cm	4156	4168	4146
10 L	25 cm	20 cm	4157	4169	4147

Technical information:
Clipso & Clipso Vitamin: maximum operating pressure: 85 kPa (12 psi).
Clipso Control: maximum operating pressure: 90 kPa (13 psi).
Clipso, Clipso Vitamin & Clipso Control: maximum safety pressure: 160 kPa (23 psi).

Sources of heat

■ Stainless steel models are suitable for all types of hobs.
■ On an electric stove, use a plate of diameter equal or lower than that of base of the pressure cooker.
■ On ceramic and halogen hobs, make sure the base of the pot is clean and dry. Never slide the pressure cooker across the hob. Always lift it up and place it down otherwise it could scratch or mark the hob.
■ On a gas stove, the flame should not lick out from around the base of the pressure cooker.

Never heat the pot when empty.

SEB accessories
■ Use only SEB original parts suitable for your model.

2 - Opening - Closing

■ Opening: press button on lid **- Fig 1**
■ Closing: press button on lid **- Fig 2**

3 - Fitting and removing the control module

■ To remove it from the lid **- Fig 3-4:** turn lid upside down. Unscrew the retaining nut of the module, using a coin if necessary.
■ To secure it on the lid **- Fig 5:** hold the lid straight, the right way up, and place the parts of the module onto the lid so that they will fit into the holes in the lid. Turn the lid over. Tighten the retaining nut, using a coin if necessary.

4 - Smart timer **(for selected models only)**

Instructions for use
■ Press + or – key to set the cooking time **- Fig 6a**
■ When the cooking time is set the timer must be fixed on the module the OK indicator is displayed **- Fig 6b**
■ Timer starts as soon as the right pressure level is reached. A short series of beeps informs you when it starts **- Fig 7**
■ You can now remove the timer from the Pressure-Cooker **- Fig 8**
■ When the cooking time is over: the timer informs you with continuous beeps. Press either + or – key only once to stop the beeping. The timer automatically stops.

How do you cancel an incorrect entry?
NOTE: The 'probe' linked to the smart timer is very sensitive to heat, and if it is still hot when re-used it can start to count down before the red pressure indicator rises up. This can happen if you want to add ingredients part the way through the cooking time or if the food is insufficiently cooked and it needs extra re-cooking.

□ Your Clipso Pressure-Cooker is designed to operate with or without the timer.

■ You can get another timer from any SEB Approved Service Centre.

Timer battery replacement

■ The lifetime of the battery depends on timer usage frequency. However you should replace the battery when you notice total or partial loss of display.

■ The timer battery is an alkaline or manganese button type battery and contains mercury. In order to contribute to environmental protection, dispose of spent batteries at a specialised collection centre. The battery complies with european regulation.

■ You can have the timer battery ref. LR 54 replaced by an authorised service dealer.

■ To remove the battery from your timer, unlock the cover of the battery compartment as shown on the diagram opposite.

5 - Filling

Minimum: Never use your pressure cooker without at least 250 ml of water (2 glasses) **- Fig 9**

Maximum: Do not fill the unit over 2/3 full **- Fig 10**

Type of Food

■ For food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, … do not fill the pressure cooker with contents of more than half the height of the body.

6 - Using the Steam/Vitamin basket

You will have 1 or 2 steam baskets according to your model.

■ Pour 750 ml of water into the pressure cooker.

■ Place the steam basket onto the built-in supports provided **- Fig 11**

The top of the food in the steam/vitamin basket must not touch the inside of the pressure cooker lid.

For models equipped with 2 rows of built-in supports:

■ You can simultaneously cook food at the bottom of the cooker with at least 250 ml of liquid and in the steam basket placed onto the built-in supports.

■ You can also steam two layers of foods using 2 vitamin baskets simultaneously.

■ Pour 750 ml of water into the pressure cooker.

□ Place the first basket on the lower level by tilting the basket slightly on its side **- Fig 11**

□ Then place the second basket onto the higher level.

7 - First use

■ Fill the pressure cooker up to 2/3 full with water (see chapter on Filling).

■ Close the lid on the pressure cooker.

■ Set the pressure selector to or position **- Fig 14**

■ Put the pressure cooker on the heat source at the highest temperature.

■ The pressure indicator moves up after a few minutes **- Fig 12**

■ When steam starts escaping from the outlet, lower the heat source and set the timer to 15 min. **- Fig 13**

■ After 15 min., turn off the heat. **Gradually** position the pressure selector to .

■ When no more steam escapes from the steam outlet and the pressure indicator is down, open the pressure cooker.

■ According to model, remove the timer from its holder **- Fig 8**

■ Rinse the pressure cooker under water and dry it.

8 - Before cooking

■ Before each use, check that the control module is correctly fastened (retaining nut is tightened).

■ Before each use, check that the operation valve inside the lid can move freely **- Fig 15**

■ Close the lid.

■ Set the pressure selector to the position as indicated in your recipe **- Fig 14**

	Vegetable	Meat/ Defrost
Clipso Control	Vitamin	***
Another Clipso		

■ Use the timer according to model (See paragraph 4).

■ Put the pressure cooker on the heat source at the highest temperature.

9 - During cooking

■ Cooking starts when steam escapes steadily from the outlet with a regular hissing sound **- Fig 13**

Lower the heat and start the timer after setting the cooking time as indicated in your recipe book.

□ For Clipso Control, the timer starts automatically (see paragraph 4).

■ As soon as cooking time has elapsed, turn off the heat.

10 - End of cooking

■ After the heat has been turned off, you have two alternatives:

□ *Slow pressure release:* **gradually** turn the pressure selector to the position . This is used for stews, vegetables, joints and fish dishes.

If you notice an unusual release of pressure when opening the cooker, close the lid tightly. Turn the heat off, then slowly open the lid again making sure the pressure has released normally.

□ *Fast pressure release:* remove the timer (according to model), place the pressure cooker under a cold tap, directing the flow onto the metal part of the lid. This is used for soups, rice, pasta, milk puddings, egg custards, cake and pudding mixtures, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.
If in doubt, use the fast release method.

■ When the pressure indicator is down in the normal position, all pressure has been released from the Pressure-Cooker.

Steam escapes from the steam outlet for a few seconds: do not put your hand above the outlet.

■ You can then open the Pressure-Cooker.

11 - Cleaning and maintenance

■ Remove the timer (according to model) **- Fig 8**

■ Wash your cooker after each use.

Dishwasher cleaning

■ You can wash the pot and lid in the dishwasher, **provided the module and the lid seal have been removed.** Remove the pot and lid immediately from the dishwasher to prevent water stains and dulling of the exterior.

Hand cleaning

■ Wash the outside of the pot with warm water and washing up liquid. You can use a scouring pad for cleaning the interior.

■ Remove the seal from the lid and clean it in warm water and washing up liquid.

■ Clean the lid under water with a sponge and washing up liquid.

Re-fitting the seal

■ For a better visibility, this operation must be carried out with the lid in the open position i.e. with the jaws open.

■ To ensure a perfect seal, make sure the seal slips entirely under each tab by pressing and pushing it with your finger towards the edge of the lid **- Fig 16**

Storing the pressure cooker

■ Turn the lid upside down on the pot and adjust so that it rests in a stable position.

Cleaning the control module

■ Remove the control module from the lid **- Fig 3-4**

■ Check visually and in plain daylight that the steam outlet is not blocked **- Fig 17**. If this is the case, clean it using a cotton-bud, then rinse it under water **- Fig 18**

■ Wash the control module under water **- Fig 19**

■ Check that the operating valve can move freely **- Fig 20a**

■ Check that the safety device can move freely **- Fig 20b**

■ Check that the module seals are correctly fitted (parts marked O, M, J in the descriptive diagram). If these seals are missing or are damaged, leaks can occur underneath the module during the pressure cooking operation. The shape of the seals has been specially designed for easy removal and re-fitting. Seals can be purchased from SEB Approved Service Centres.

Cleaning the timer

■ Clean it with a soft, dry cloth.

Safety warnings

1 - Place the pressure cooker with the opening button facing you.

2 - Beware of the steam jet during steam release.

3 - Steam is very hot when escaping from the operation valve.

4 - When the pressure indicator starts going down, steam escapes from its outlet for a few seconds: do not leave your hand above the outlet.

5 - Use the handles on the pot to move the pressure cooker. Never use the lid knob to move it.

6 - Do not leave food inside the pressure cooker.

7 - Never use bleach or chlorinated products, since they may alter the stainless steel quality.

8 - Remove the timer before cleaning the pressure cooker.

9 - Never open the control module.

10 - Do not leave the lid to soak in water with the module on.

11 - Replace the lid seal once a year.

12 - Have your pressure cooker serviced at a SEB Approved Service Centre every 10 years.

13 - Seals are fragile: do not allow them to come into contact with sharp or pointed objects.

14 - If the Pressure-Cooker has been heated with no liquid inside, have it serviced at a SEB Approved Service Centre.

Frequently Asked Questions

1 - I cannot close the lid:

■ Make sure the jaws are fully open before fitting the lid onto the pot.

2 - The pressure indicator does not move up:

■ This is normal during the first few minutes of heating.

■ If this condition remains unchanged, check that:
The heat is turned up to the highest position.
The quantity of liquid inside the pressure cooker is sufficient.
The pressure selector is not set to position.
The cooker is firmly closed.

3 - The pressure indicator has lifted up and no steam escapes from the release outlet during cooking:

■ Set the pressure selector to position:
- If no steam escapes, put your pressure cooker under cold water to release the steam, then clean the operation valve and release outlet.
- If steam escapes, the pressure level has not been reached yet: set the selector back to the initial position.

4 - If steam escapes from around the control module:

check:

■ The control module is sufficiently screwed on.

■ Good condition and correct installation of the seals on the operating and safety valves.

5 - Steam is leaking around the lid:

check:

■ The lid closes correctly.

■ The seal is correctly fitted onto the lid.

■ The seal is clean and not damaged. Replace it if necessary.

■ Lid, safety valve and operation valve are clean.

■ The edge of the pot is not damaged.

6 - Regular beeps and --:-- display occur:

■ Check that the timer is correctly fitted onto the control module.

7 - I cannot open the lid:

■ Check that the pressure indicator is in the low position.

■ If not: release the steam from the pressure cooker by cooling it under cold water, if necessary.

8 - The aspect of the interior has changed:

■ If it is blackened: clean it with a special product for cleaning stainless steel.

■ If it shows iridescent glints: clean it with vinegar or a special stainless cleaning product.

Safety

Your pressure cooker is equipped with several safety devices, 2 of which are for overpressure:
□ First device: the safety valve releases the pressure and steam escapes from under the module.
□ Second device: steam flows from between the lid and the pot.

If one safety system is activated:
■ Turn the heat source off.
■ Let the pressure cooker cool down.
■ Open it.
■ Check and clean the operation valve, steam release outlet, safety valve and seal.

Guarantee

■ Your new SEB pressure cooker has a 10 year warranty against:
- Any defect related to the metal pot.
- Any premature damage of the metal base, provided the product is used according to the recommended instructions.

■ This guarantee does not include:
- Damage due to inappropriate uses and resulting from shocks, falls or placing in the oven;
- Replacement of parts, such as seal, handles, valves, basket, operation valve.

Only SEB Approved Service Centres are entitled to offer this guarantee.

■ This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Précautions importantes

Prenez le temps de lire toutes ces recommandations et reportez-vous au "Guide de l'utilisateur".

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve. Utilisez des gants si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter votre cocotte.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service (voir chapitre Ouverture - Fermeture).
- N'ouvrez jamais la cocotte en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Utilisez une ou des source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de boeuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de la cocotte.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes et le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués (voir chapitre Entretien et nettoyage).
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien, et en particulier n'ouvrez jamais le module de commande.
- Changez le joint du couvercle tous les ans.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

A - Ecrou de fixation du module de commande
B - Panier vapeur (selon modèle)
C - Panier Vitamin (selon modèle)
Module de commande vue de dessus :
D - Conduit d'évacuation de la vapeur
E - Indicateur de présence de pression
F - Sélecteur de pression
G - Bouton de fermeture
H - Bouton d'ouverture
I - Minuteur (selon modèle)

Module de commande vue de dessous :
J - Soupape de sécurité et son joint d'étanchéité
K - Axe de fixation du module de commande
L - Indicateur de présence de pression
M - Soupape de fonctionnement et son joint d'étanchéité
N - Conduit d'évacuation de la vapeur
O - Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur

1 - Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Cuve Ø int.	Ø Fond	Clipso Control	Clipso Vitamin	Clipso
3/3,8* L	22 cm	18 cm	4150	-	4140
4,5/5,3* L	22 cm	18 cm	4151	4164	4141
6/6,8* L	22 cm	18 cm	4152	4165	4142
7/8,1* L	22 cm	18 cm	4153	4166	4143
4,5/5,8* L	25 cm	20 cm	4154	-	4144
6/7,3* L	25 cm	20 cm	4155	4167	4145
8/9,4* L	25 cm	20 cm	4156	4168	4146
10/11,4* L	25 cm	20 cm	4157	4169	4147

*capacité totale

Informations normatives :
Clipso et Clipso Vitamin : pression maximum de fonctionnement : 85 kPa.
Clipso Control : pression maximum de fonctionnement : 90 kPa.
Clipso, Clipso Control et Clipso Vitamin : pression maximum de sécurité : 160 kPa.

Sources de chaleur compatibles

■ Les modèles inox s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
■ Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
■ Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
■ Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.

Accessoires SEB
■ Pour le changement d'autres pièces ou pour des réparations, faites appel au Centre de Service agréé SEB.
■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Panier vapeur	ø 22 cm	4,5 - 6 - 7 L	Réf. 792185
	ø 25 cm	6 - 8 - 10 L	Réf. 792654
Joint	cuve ø 22 cm		Réf. 792350
	cuve ø 25 cm		Réf. 792237

2 - Ouverture - Fermeture

■ Ouverture : appuyez sur le bouton du couvercle **- Fig 1**
■ Fermeture : appuyez sur le bouton du couvercle **- Fig 2**

3 - Mise en place et retrait du module

■ Pour le détacher du couvercle **- Fig 3-4** : retournez le couvercle. Dévissez l'écrou de fixation du module, à l'aide d'une pièce de monnaie.
■ Pour le fixer sur le couvercle **- Fig 5** : tenez le couvercle à l'endroit et positionnez le module sur celui-ci de façon à ce que les parties du module coïncident avec les trous du couvercle. Retourner le couvercle.Vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

4 - Minuteur intelligent (selon modèle)

Utilisation
■ Pour la sélection du temps de cuisson, appuyez sur l'une des touches + ou - **- Fig 6a**
■ Une fois le temps de cuisson défini, le minuteur doit être mis en place sur le module et le symbole OK s'affiche **- Fig 6b**
■ Le décompte du temps de cuisson commence dès que le bon niveau de pression est atteint. Une brève série de bips sonores vous informe du début du décompte **- Fig 7**
■ A partir de cet instant, vous pouvez retirer le minuteur de la cocotte **- Fig 8**
■ En fin de cuisson : lorsque le décompte du temps est terminé, le minuteur vous avertit par des bips

sonores continus. Pour arrêter la sonnerie, appuyez une seule fois sur l'une des touches + ou -.
Le minuteur s'éteint automatiquement.
□ Votre Cocotte Clipso est prévue pour fonctionner aussi bien avec que sans son minuteur.
■ Vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

Changement de la pile du minuteur
■ La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile pour la mettre au rebut.

■ Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée et déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile alcaline au manganèse de type bouton. Elle comporte du mercure. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
■ Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile référence LR 54 logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.

■ Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrir la trappe comme le montre le schéma ci-contre.

5 - Remplissage

Minimum 25 cl (2 verres) **- Fig 9**
Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve **- Fig 10**

Pour certains aliments
■ Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

6 - Utilisation du panier vapeur/ Vitamin

1 ou 2 paniers vapeur selon votre modèle.
■ Versez 75 cl (6 verres) d'eau dans le fond de la cuve.
■ Posez le panier vapeur sur les supports intégrés prévus à cet effet **- Fig 11**

Les aliments placés dans le panier vapeur/Vitamin ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

Pour les modèles équipés de 2 rangées de supports intégrés :
■ Vous pouvez réaliser une cuisson simultanée, en disposant les aliments au fond de la cuve avec au minimum 25 cl de liquide et en mettant le panier vapeur sur les supports intégrés.
■ Si vous disposez de 2 paniers Vitamin, vous pouvez réaliser simultanément deux cuissons vapeur étagées.
■ Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
□ Placez le premier panier sur la rangée inférieure, en inclinant légèrement le panier sur le côté **- Fig 11**
□ Puis placez le second panier sur la rangée supérieure.

7 - Première utilisation

■ Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve au maximum (voir chapitre remplissage).
■ Fermez la cocotte.
■ Positionnez le sélecteur de pression sur ou **- Fig 14**
■ Posez la cocotte sur une source de chaleur règlée à sa puissance maximum.
■ L'indicateur de présence de pression monte après quelques minutes **- Fig 12**
■ Lorsque la vapeur commence à s'échapper par le conduit d'évacuation, réduisez la source de chaleur et décomptez 15 min. **- Fig 13**
■ Lorsque les 15 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
■ Positionnez **progressivement** le sélecteur de pression sur .
■ Lorsque plus rien ne sort par le conduit d'évacuation de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu, ouvrez la cocotte.
■ Selon les modèles, enlevez le minuteur de son support **- Fig 8**
■ Rincez la cocotte sous l'eau et séchez-la.

8 - Avant la cuisson

■ Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (écrou de fixation vissé à fond).
■ Avant chaque utilisation, vérifiez que la soupape de fonctionnement à l'intérieur du couvercle est mobile **- Fig 15**
■ Fermez le couvercle.
■ Positionnez le sélecteur de pression comme indiqué dans votre recette **- Fig 14**

	Légumes	Poulet/ Décongélation
Clipso Control	Vitamin	***
Autres Clipso		

■ Utilisation du minuteur (selon modèle) voir paragraphe 4.

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

9 - Pendant la cuisson

■ Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (pschhht) **- Fig 13**, la cuisson commence, **réduisez la source de chaleur** et décomptez à cet instant le temps de cuisson indiqué dans votre livre de recettes.

□ Pour Clipso Control, le minuteur décompte le temps automatiquement (voir paragraphe 4).

■ Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.

10 - Fin de cuisson

■ Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

□ *Décompression lente :* tournez **progressivement** le sélecteur de pression jusqu'à la position .

Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales : reverrouillez votre cocotte. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

□ *Décompression rapide :* retirer le minuteur (selon modèle), placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide en dirigeant le jet sur la partie métallique du couvercle.

■ Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.

Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.

■ Vous pouvez alors ouvrir la cocotte.

11 - Nettoyage et entretien

■ Retirer le minuteur (selon modèle) **- Fig 8**

■ Lavez votre cocotte après chaque utilisation.

Nettoyage au lave-vaisselle

■ Vous pouvez laver la cuve et le couvercle au lave-vaisselle, **à condition d'avoir retiré le module de commande et le joint du couvercle.**

Nettoyage à la main

■ Lavez votre cuve à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour l'intérieur, vous pouvez utiliser un tampon à récurer.

■ Retirez le joint du couvercle et nettoyez-le à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.

■ Nettoyez votre couvercle sous l'eau avec une éponge et du produit vaisselle.

Remise en place du joint

■ Pour une meilleure visibilité, cette opération doit être effectuée avec le couvercle en position ouverture, c'est à dire avec les machoires écartées.

■ Pour une parfaite étanchéité veillez à ce que le joint se glisse complètement sous chacune des butées en appuyant et poussant avec votre doigt en direction du rebord du couvercle **- Fig 16**

Pour ranger votre cocotte

■ Retournez le couvercle sur la cuve, assurez-lui une position stable en le décalant par rapport à la cuve.

Pour nettoyer le module de commande

■ Retirer le module de commande du couvercle **- Fig 3-4**

■ Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur n'est pas obstrué **- Fig 17** S'il l'est, débouchez-le à l'aide d'un coton tige puis passer le sous l'eau **- Fig 18**

■ Lavez le module de commande sous un filet d'eau **- Fig 19**

■ Vérifiez la mobilité du dispositif de fonctionnement **- Fig 20a**

■ Vérifiez la mobilité du dispositif de sécurité **- Fig 20b**

■ Vérifiez la bonne mise en place des joints d'étanchéité du module (repères O, M, J du schéma descriptif).

Si ces joints sont absents ou abîmés, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte Clipso. La forme des joints permet de les retirer et de les remettre en place facilement. Si besoin, ces pièces sont à votre disposition dans les Centres Service Agréés SEB.

Pour nettoyer le minuteur

■ Lavez-le avec un chiffon doux et sec.

Recommandations d'utilisation

1 - Orientez votre cocotte de sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

2 - Lors de la décompression, attention au jet de vapeur.

3 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

4 - Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend, pendant quelques secondes de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.

5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des poignées de cuve. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour la déplacer.

6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altèrerait la qualité de l'acier inoxydable.

8 - Retirez le minuteur avant le nettoyage de la cocotte.

9 - N'ouvrez jamais le module de commande.

10 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau s'il est équipé de son module.

11 - Changez votre joint de couvercle tous les ans.

12 - Faites vérifier votre cocotte dans un Centre de Service agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

13 - Les joints sont fragiles : ne les mettez jamais en contact avec des objets tranchants ou pointus.

14 - Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur: faites-la vérifier par un Centre de Service agréé SEB.

SEB répond à vos questions

1 - Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

■ Vérifiez que les mâchoires sont bien écartées avant de poser le couvercle sur la cuve.

2 - Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas :

■ Ceci est normal pendant les premières minutes.

■ Si le phénomène persiste, vérifiez que :

La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.

La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.

Le sélecteur de pression n'est pas positionné sur .

La cocotte est bien fermée.

3 - Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation pendant la cuisson :

■ Positionnez le sélecteur de pression sur :

- Si rien ne s'échappe, passez votre cocotte sous l'eau froide pour décompresser puis nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation.

- Si de la vapeur s'échappe, le niveau de pression n'est pas encore atteint : repositionner le sélecteur sur le réglage initial.

4 - Si la vapeur fuit autour du module de commande :

vérifiez :

■ Que le module de commande est suffisamment vissé.

■ Le bon état et la bonne mise en place des joints d'étanchéité des soupapes de fonctionnement et de sécurité.

5 - Si la vapeur fuit autour du couvercle :

vérifiez :

■ La bonne fermeture du couvercle.

■ Le positionnement du joint du couvercle.

■ La propreté et le bon état du joint, au besoin changez-le.

■ La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.

■ Le bon état du bord de la cuve.

6 - Si des bips réguliers et l'affichage --:-- clignotant apparaissent :

■ Vérifiez que le minuteur est bien mis en place sur le module de commande.

7 - Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

■ Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.

■ Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.

8 - Si l'aspect de votre cuve à changé :

■ Elle a noirci : vous pouvez la nettoyez avec un produit spécial inox, vendu en Centre de Service Agréé SEB.

■ Elle présente des reflets irisés : nettoyez-la avec du vinaigre ou du produit spécial inox.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité dont 2 à la surpression :

□ Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module.

□ Deuxième dispositif : une fuite se produit entre le couvercle et la cuve.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.

■ Laissez refroidir la cocotte.

■ Ouvrez.

■ Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

Garantie

■ Votre nouvelle cocotte SEB est garantie pendant 10 ans contre :
- tout défaut lié à la structure métallique du produit,
- toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre de l'utilisation préconisée par le guide de l'utilisateur.

■ Cette garantie exclut :
- les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four ;
- les pièces d'usure : joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement.

■ Seuls les Centres Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

■ Veuillez consulter la liste SAV pour l'adresse du Centre Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Neem de tijd om alle instructies rustig door te lezen en houd u aan de 'Gebruiksaanwijzing'.

- Zoals bij elk kookapparaat, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats de snelkookpan als deze onder druk staat met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik zo nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel door kokend water veroorzaken. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze onder druk brengt.
- Het openen van de snelkookpan nooit forceren. De pan kan alleen geopend worden als de druk helemaal van de pan is.
- U dient minimaal 0,25 dl vocht in de pan te doen bij bereiding van vlees en groente.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compotes, … mag de snelkookpan maar tot de helft gevuld worden.
- Gebruik de snelkookpan altijd op een voor de pan geschikte warmtebron.
- Voor de bereiding van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen (bijv. rundertong) het vlees voor het koken prikken. Na het bereiden, als het vel er nog opgezwollen uitziet, wachten alvorens het vlees uit de snelkookpan te halen.
- Bij bereiding van voedingswaren die een dikke massa vormen (spliterwten, rabarber etc.), de snelkookpan vóór het openen zacht schudden om te voorkomen dat de inhoud uit de pan spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om een schoonmaak- of onderhoudsbeurt volgens de gebruiksaanwijzing uit te voeren.
- Vervang de rubberring van het deksel elk jaar.
- Bewaar geen zure of zoute levensmiddelen voor of na het koken in uw snelkookpan.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Hou de snelkookpan daarom goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zoals bij elk kookapparaat dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.

Bewaar deze instructies

Beschrijvend schema

A - Bevestigingsbout van de bedieningsmodule
B - Stoommandje (afhankelijk van het model)
C - Vitaminemandje (afhankelijk van het model)
Bovenaanzicht van de bedieningsmodule
D - Stoomafvoerpijpje
E - Drukverklikker
F - Bedieningsknop
G - Sluitknop
H - Openingsknop
I - Timer (afhankelijk van het model)

Onderaanzicht van de bedieningsmodule
J - Veiligheidsventiel en bijbehorende rubberring
K - Bevestigingsas van de bedieningsmodule
L - Drukpalletje
M - Bedrijfsventiel en bijbehorende rubberring
N - Stoomafvoerpijpje
O - Rubberring van het stoomafvoerpijpje

1 - Kenmerken

Diameter van de bodem van de snelkookpan

Inhoud	Ø Pan	Ø Bodem	Clipso Control	Clipso Vitamin	Clipso
3 L	22 cm	18 cm	4150	-	4140
4,5 L	22 cm	18 cm	4151	4164	4141
6 L	22 cm	18 cm	4152	4165	4142
7 L	22 cm	18 cm	4153	4166	4143
4,5 L	25 cm	20 cm	4154	-	4144
6 L	25 cm	20 cm	4155	4167	4145
8 L	25 cm	20 cm	4156	4168	4146
10 L	25 cm	20 cm	4157	4169	4147

Technische informatie :
Clipso en Clipso Vitamin: maximale bedrijfsdruk: 85 kPa.
Clipso Control: maximale bedrijfsdruk: 90 kPa.
Clipso, Clipso Control en Clipso Vitamin: maximale veiligheidsdruk: 160 kPa.

Passende warmtebronnen

■ De roestvrijstalen modellen kunnen op alle warmtebronnen inclusief inductie, gebruikt worden.
■ Als u een elektrische kookplaat gebruikt, kies dan een kookplaat die dezelfde (of een iets kleinere) diameter heeft als de bodem van uw pan.
■ Gebruikt u een keramisch kookplaat, zorg er dan voor dat de bodem van de pan absoluut schoon is.
■ Als u op gas kookt, mag de vlam nooit groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.

Nooit een lege pan verwarmen.

SEB onderdelen
■ Voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties dient u contact op te nemen met de consumentenservice van SEB.
■ Gebruik alleen originele SEB onderdelen die met uw model overeenstemmen.

Stoommandje	ø 22 cm	4,5 - 6 - 7 L	Réf. 792185
	ø 25 cm	6 - 8 - 10 L	Réf. 792654
Rubberring	pan ø 22 cm		Réf. 792350
	pan ø 25 cm		Réf. 792237

2 - Openen - Sluiten

■ Openen: druk op de knop op het deksel **- Fig 1**
■ Sluiten: druk op de knop op het deksel **- Fig 2**

3 - Aanbrengen en afnemen van de module

■ Om de module van het deksel te nemen **- Fig 3-4** : draai het deksel. Schroef de bevestigingsbout van de module los met behulp van een muntstuk.
■ Om de module op het deksel te bevestigen **- Fig 5** : houdt het deksel vlak en plaats de module er zodanig op dat de delen van de module overeenkomen met de gaten in het deksel. Draai het deksel om. Met een muntstuk kunt u nu de bevestigingsbout vastschroeven.

4 - Elektrische timer

(afhankelijk van het model)

Gebruik
■ Om de kooktijd te kiezen drukt u op een van de toetsen + of - **- Fig 6a**
■ Wanneer de kooktijd eenmaal bepaald is dient u de timer op de module te plaatsen waarop het symbool OK zichtbaar wordt **- Fig 6b**
■ De kooktijd begint zodra de juiste druk wordt bereikt. Een korte serie van bliepjes geeft het begin van het aftellen aan **- Fig 7**
■ Vanaf dit moment kunt u de timer van het deksel nemen **- Fig 8**
■ Aan het einde van het kookproces: wanneer de kooktijd afgelopen is zal de timer door middel van continue piepen waarschuwen. Om het piepen te

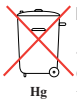
stoppen drukt u één keer op een van de toetsen + of -. De timer gaat dan automatisch uit.

□ Uw Clipso snelkookpan werd ontworpen om zowel met als zonder timer te functioneren.

■ In de door SEB erkende consumentenservice kunt u een nieuwe timer verwerven.

De batterij van de timer vervangen

■ De levensduur van de batterij is afhankelijk van het gebruik. Wanneer er echter een gedeeltelijk of geheel verlies van het display optreedt dient u de batterij uit te nemen en weg te gooien.



■ Teneinde het milieu te beschermen dient u gebruikte batterijen uit te nemen en bij een daarvoor bestemd collectepunt af te geven. De batterij van de timer is namelijk van het type alkaline met mangaan. De batterij bevat dus kwik. De batterij voldoet aan de Europese normen op dit gebied.

■ U kunt de LR 54 batterij in uw timer vervangen of laten vervangen door een winkelier die dit soort diensten gewoonlijk verleent.

■ Teneinde de batterij uit de timer te halen dient u het luikje te openen zoals de hiernaast getoonde tekening aangeeft.

5 - Het vullen

Minimum 25 cl (2 glazen) **- Fig 9**
Maximum 2/3 van de panhoogte **- Fig 10**

Voor bepaalde voedingswaren

■ Aangezien sommige voedingswaren, zoals rijst, gedroogde groenten of appelmoes, … uitzetten tijdens het koken, mag de pan bij deze voedingswaren maar tot de helft gevuld worden.

6 - Gebruik van het stoommandje/ Vitaminemandje

1 of 2 mandjes afhankelijk van het door u gekochte model.

■ Schenk 75 cl (6 glazen) water in de ketel.

■ Plaats het stoommandje op de (hiervoor bestemde) geïntegreerde steun **- Fig 11**

De voedingsmiddelen die in het stoommandje/Vitaminemandje zijn geplaatst dienen het deksel van de snelkookpan niet te raken.

Voor de modellen die uitgerust zijn met twee rijen geïntegreerde steunen :

■ U kunt twee dingen tegelijk koken door de voedingsmiddelen op de bodem van de pan te plaatsen met minimaal 25 cl vloeistof en het stoommandje op de geïntegreerde steunen te plaatsen.

■ Indien u de beschikking heeft over twee tegelijk Vitamine mandjes kunt u twee etages tegelijk stomen.

■ Giet 75 cl water in de pan.

□ Plaats het eerste mandje op de onderste rij en laat het mandje hierbij licht hellen **- Fig 11**

□ Plaats vervolgens het tweede mandje op de bovenste rij.

7 - Eerste gebruik

■ Vul de pan tot 2/3 van het maximum met water (zie hoofdstuk Het Vullen).

■ Sluit de snelkookpan.

■ Zet de druk keuzeknop op of **- Fig 14**

■ Plaats de snelkookpan op een warmtebron die op maximaal ingesteld staat.

■ De drukverklikker zal na enkele minuten beginnen te stijgen **- Fig 12**

■ Wanneer er stoom begint te ontsnappen via het afvoerpijpje dient u de warmtebron lager te zetten en telt u 15 minuten af **- Fig 13**

■ Wanneer deze 15 minuten zijn verlopen draait u de warmtebron uit.

■ Zet vervolgens de druk keuzeknop **geleidelijk** op .

■ Wanneer er niets meer door het afvoerpijpje ontsnapt en de drukverklikker weer gedaald is opent u de snelkookpan.

■ Afhankelijk van het model neemt u de timer van de daarvoor bestemde steun **- Fig 8**

■ Spoel de snelkookpan onder stromend koud water af en droog hem af.

8 - Vóór het koken

■ Vooraf aan elk gebruik dient u te controleren of de bedieningsmodule op juiste wijze is bevestigd (bevestigingsbout goed aangedraaid).

■ Vooraf aan elk gebruik dient u te controleren of het bedrijfsventiel aan de binnenkant van het deksel bewegen kan **- Fig 15**

■ Sluit het deksel.

■ Zet de druk keuze *knop op de stand die overeenkomt met het gerecht wat u gaat bereiden **- Fig 14**

	Groenten	Kip/Ontdooien
Clipso Control	Vitamin	
Overige Clipso's		

■ Voor het gebruik van de timer (afhankelijk van het model) zie paragraaf 4.

■ Plaats de snelkookpan op de warmtebron op maximaal.

9 - Tijdens het koken

■ Wanneer er continue stoom ontsnapt uit het afvoerpijpje en dit vergezeld gaat van een regelmatig geluid (psssst) **- Fig 13**, begint het koken, **verminder dan de warmtebron** en tel vanaf dat moment, de kooktijd die in uw kookboek staat, af.

□ Voor de Clipso Control telt de timer de kooktijd automatisch af (zie paragraaf 4).

■ Zodra de kooktijd is verstreken draait u de warmtebron uit.

10 - Einde kookproces

■ Wanneer de warmtebron eenmaal uit staat kunt u twee dingen doen :

□ *Geleidelijke drukafname :* draai de druk keuzeknop **geleidelijk** tot in de stand .

Indien er tijdens het openen ongebruikelijke spatten zijn: doe de snelkookpan weer dicht. Zet de warmtebron uit en open de snelkookpan voorzichtig en controleer of er geen spatten meer zijn.

□ *Snelle drukafname :* neem de timer af (afhankelijk van het model), plaats uw snelkookpan onder de kraan met stomend koud water waarbij u de waterstroom op het metalen deel van het deksel richt.

■ Wanneer de drukverklikker een verlaagde druk aangeeft staat de snelkookpan niet langer onder druk.

Er zal enkele seconden lang stoom uit dit afvoerpijpje ontsnappen : hou uw hand er niet boven.

■ U kunt nu de snelkookpan openmaken.

11 - Schoonmaken en onderhoud

■ Neem de timer af (afhankelijk van het model) **- Fig 8**

■ Was uw snelkookpan na elk gebruik.

In de afwasmachine

■ De pan en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig, **mits u de bedieningsmodule en de rubberring van het deksel uitgenomen heeft.**

Handmatig wassen

■ Was de pan met lauw water en een beetje afwasmiddel. Voor de binnenkant kunt u een schuursponsje gebruiken.

■ Neem de rubberring van het deksel uit en was deze met water en een beetje afwasmiddel.

■ Was het deksel in water met afwasmiddel en een spons.

Het terug plaatsen van de rubberring

■ Voor beter zicht dient u dit met het deksel in de open stand te doen, dwz met geopende kaken.

■ Om een perfecte sluiting te garanderen dient u de rubberring geheel onder alle steuntjes van het deksel te duwen **- Fig 16**

Opbergen van uw snelkookpan

■ Plaats het deksel ondersteboven op de pan waarbij u voor een stabiele positie zorgt door het deksel t.o.v. de pan wat te verschuiven.

Het schoonmaken van de bedieningsmodule

■ Haal de bedieningsmodule van het deksel **- Fig 3-4**

■ Controleer bij daglicht met het blote oog of het stoomafvoerpijpje niet verstopt is **- Fig 17**

Indien het verstopt is kunt u het ontstoppen met een wattenstaafje waarna u het geheel onder de kraan afspoelt **- Fig 18**

■ Was de bedieningsmodule onder een dun straaltje water **- Fig 19**

■ Controleer de beweeglijkheid van de beveiliging **- Fig 20a**

■ Controleer de beweeglijkheid van het veiligheidsventiel **- Fig 20b**

■ Controleer of de rubberringen van de module op de juiste plaats zitten (merktekens O, M en J van het beschrijvend schema).

Indien deze rubberringen ontbreken of beschadigd zijn kunnen er onder de module lekkages optreden tijdens het gebruik van uw Clipso snelkookpan. De vorm van de afdichtringen maakt het mogelijk ze gemakkelijk uit te nemen en weer in te brengen. Indien nodig kunt u deze onderdelen bij een van de door SEB erkende consumentenservice verwerven.

Schoonmaken van de timer

■ Maak de timer met een droge zachte doek schoon.

Aanbevelingen voor het gebruik

1. Plaats uw snelkookpan zodanig dat de openingsknop naar u wijst.

2. Tijdens de drukafname dient u uit te kijken voor ontsnappende stoom.

3. Wanneer stoom uit het bedrijfsventiel ontsnapt is dit kokend heet.

4. Wanneer de drukverklikker terugloopt zal gedurende enkele seconden stoom uit dit afvoerpijpje ontsnappen: hou uw hand hier niet boven.

5. Wanneer u de snelkookpan verplaatst dient u de handvaten van de pan te gebruiken. Gebruik hiervoor nooit het handvat van het deksel.

6. Laat nooit voedingsmiddelen in uw pan staan.

7. Gebruik nooit bleekwater of gechloreerde producten, dit kan het roestvrijstaal aantasten.

8. Haal de timer voor schoonmaken van de snelkookpan.

9. Maak de bedieningsmodule nooit open.

10. Dompel het deksel nooit in water onder wanneer de bedieningsmodule er nog opzit.

11. Vervang de rubberring van het deksel één keer per jaar.

12. Laat uw snelkookpan na 10 jaar gebruik in een door SEB erkende consumentenservice nakijken.

13. Rubberringen zijn kwetsbaar: zorg ervoor dat ze nooit in aanraking komen met scherpe of puntige voorwerpen.

14. Indien de snelkookpan zonder vloeistof verhit werd laat deze door een door SEB erkende consumentenservice nakijken.

Vragen en antwoorden

1 - Indien u het deksel niet kunt sluiten :

■ Controleer of de kaken goed open staan alvorens het deksel op de pan te plaatsen.

2 - Indien het drukpalletje niet omhoog komt :

■ Dit is gebruikelijk gedurende de eerste minuten.
■ Indien dit verschijnsel aanhoudt dient u te controleren of :
De warmtebron hoog genoeg staat, indien dit niet het geval is voert u de warmtebron op.
De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is.
De bedieningsknop niet op staat.
De snelkookpan goed dicht is.

3 - Indien de drukpalletje is opgelopen en er komt tijdens het kookproces niets uit het afvoerpijpje :

■ Zet de bedieningsknop op :
- Indien niets ontsnapt houdt u de snelkookpan onder de koude stromende kraan om druk te verminderen en maakt u vervolgens het bedrijfsventiel en het afvoerpijpje schoon.
- Indien er stoom ontsnapt is het drukniveau nog niet bereikt: zet de bedieningsknop opnieuw op de aanvankelijke afstelling.

4 - Indien er rondom de bedieningsmodule stoom ontsnapt : ***Controleer :***

■ Of de bedieningsmodule voldoende strak aangedraaid is.
■ Het in goede staat verkeren en op de juiste wijze geplaatst zijn van de bedrijfs- en veiligheidsventielen en de rubberringen.

5 - Indien er rondom het deksel stoom ontsnapt :

Controleer :

■ Of het deksel goed gesloten is.
■ Of de rubberring van het deksel goed op zijn plaats zit.
■ Of de rubberring schoon is en in goede staat verkeert, indien nodig vervangt u de rubberring.
■ Of het deksel, het bedrijfsventiel en het veiligheidsventiel schoon zijn.
■ Of de rand van de pan in goede staat verkeert.

6 - Indien er regelmatige geluiden te horen zijn en de display op --:-- staat te knipperen :

■ Controleer of de timer goed op zijn plaats zit op de bedieningsmodule.

7 - Indien u het deksel niet open krijgt :

■ Controleer of de drukpalletje op de lage stand staat.

■ Indien dit niet het geval is: verminder de druk, indien nodig kunt u de snelkookpan onder koud stromend water afkoelen.

8 - Indien het uiterlijk van uw pan veranderd is :

■ De pan is zwart geworden: u kunt de pan wassen met een speciaal product voor roestvrij staal, dit is verkrijgbaar bij de door SEB erkende consumenten-service.

■ Er treedt een geïriseerde weerschijn op: was de pan met azijn of een speciaal product voor roestvrijstaal.

Veiligheid

Uw snelkookpan is uitgerust met meerdere beveiligingen waarvan twee voor overdruk :

□ Eerste beveiliging : het veiligheidsventiel laat druk ontsnappen en stoom zal dan van onder de module ontsnappen.

□ Tweede beveiliging : er ontsnapt stoom tussen het deksel en de pan.

Indien een van deze twee beveiligingen in werking treedt :

■ Zet de warmtebron uit.

■ Laat de snelkookpan afkoelen.

■ Open de pan.

■ Controleer en reinig het bedrijfsventiel, het stoomafvoerpijpje, het veiligheidsventiel en de rubberring.

Garantie

■ Uw nieuwe SEB snelkookpan heeft een garantieperiode van 10 jaar tegen :
- gebreken aan de metalen structuur van het product,
- voortijdige aantasting van het basismetaal bij gebruik conform aan de gebruiksaanwijzing.

■ Deze garantie dekt niet :
- aantastingen als gevolg van verkeerd gebruik: stoten, laten vallen, gebruik in oven ;
- aan slijtage onderhevige onderdelen: rubberring, handvaten, mandjes, bedrijfsventiel.

■ Alleen door SEB erkende consumentenservice zijn gemachtigd u van deze garantie te laten profiteren.

■ Voor adressering: zie het garantieformulier.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der "Bedienungsanleitung" nach.

- Wenn Kinder in der Nähe sind, dürfen Schnellkochtöpfe, wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Der Schnellkochtopf darf nicht in einen geheizten Backofen gestellt werden.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur unter Beachtung von Vorsichtsmassnahmen transportiert werden. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Fassen Sie den Topf an den Griffen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Handschuhe. Heben Sie ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Der Schnellkochtopf darf nur zu den vorgesehenen Zwecken verwendet werden.
- Da der Schnellkochtopf beim Kochen unter Druck steht, kann es bei unsachgemäßer Benutzung zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass der Schnellkochtopf richtig verriegelt ist (siehe Kapitel Entriegeln –Verriegeln).
- Entriegeln Sie den Schnellkochtopf niemals unter Anwendung von Gewalt. Versichern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht.
- Nehmen Sie den Schnellkochtopf niemals leer in Betrieb, dies würde ihn schwer beschädigen.
- Verwenden Sie ausschließlich für Schnellkochtopf geeignete Herdplatten und Kochfelder.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie mehr als 2/3 voll. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse und Kompott, … darf der Schnellkochtopf nicht höher als bis zur halben Höhe gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist, sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligen Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber…) darf der Schnellkochtopf vor dem Entriegeln des Deckels nicht stark geschüttelt werden, da sonst die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nach oben spritzen könnten.
- Versichern Sie sich vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes, dass die Ventile und der Dampfaustritt nicht verstopft sind (siehe Kapitel Instandhaltung und Reinigung).
- Der Schnellkochtopf darf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl verwendet werden.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf die in den Kapiteln Reinigung und Instandhaltung aufgeführten Handgriffe und öffnen Sie in keinem Fall das Steuermodul.
- Die Deckeldichtung muss jedes Jahr ausgewechselt werden.
- Es dürfen ausschließlich die für das jeweilige Modell geeigneten Original-SEB-Ersatzteile verwendet werden.
- Säurehaltige und salzige Lebensmittel dürfen vor und nach ihrer Zubereitung nicht in dem Schnellkochtopf aufbewahrt werden.
- Da Alkoholdämpfe äußerst feuergefährlich sind, muss der Schnellkochtopf bei der Zubereitung von alkoholhaltigen Gerichten besonders sorgfältig überwacht werden.

Bewahren Sie diese Hinweise auf

Schemazeichnung

A - Feststellschraube des Steuermoduls
B - Dampfeinsatz (je nach Modell)
C - Vitamineinsatz (je nach Modell)
Das Steuermodul aus der Vogelperspektive:
D - Dampfaustritt
E - Druckventil
F - Druckregler
G - Verriegelungsknopf
H - Entriegelungsknopf
I - Zeituhr (je nach Modell)

Das Steuermodul von unten gesehen:
J - Sicherheitsventil und Dichtungsring
K - Verriegelungsachse des Steuermoduls
L - Druckventil
M - Garregler und Dichtungsring
N - Dampfaustritt
O - Dichtungsring des Dampfaustritts

1 - Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens -			Referenz		
Fassungs-vermögen	Ø Topfinneres	Ø Topfboden	Clipso Control	Clipso Vitamin	Clipso
3 L	22 cm	18 cm	4150	-	4140
4.5 L	22 cm	18 cm	4151	4164	4141
6 L	22 cm	18 cm	4152	4165	4142
7 L	22 cm	18 cm	4153	4166	4143
4.5 L	25 cm	20 cm	4154	-	4144
6 L	25 cm	20 cm	4155	4167	4145
8 L	25 cm	20 cm	4156	4168	4146
10 L	25 cm	20 cm	4157	4169	4147

Normen und technische Angaben:
Clipso und Clipso Vitamin: Maximaler Betriebsdruck: 85 kPa.
Clipso Control: Maximaler Betriebsdruck: 90 kPa.
Clipso, Clipso Control et Clipso Vitamin: Maximaler Sicherheitsdruck: 160 kPa.

Geeignete Hitzequellen:

■ Die Modelle aus Inox sind für alle Herdplatten sowie Induktionskochfelder geeignet.
■ Bei Benutzung elektrischer Herdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner sein sollte als der Durchmesser des Bodens des Schnellkochtopfes.
■ Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss der Boden des Schnellkochtopfes sauber und rückständefrei sein.
■ Bei Benutzung eines Gasherdes ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinausschlägt.

Der Topf darf im leeren Zustand bei geschlossenem Deckel nicht erhitzt werden.

Zubehör von SEB
■ Falls andere Teile ausgewechselt werden müssen oder Reparaturen anfallen, so treten Sie bitte mit dem SEB-Kundendienst in Kontakt.
■ Es dürfen nur für das jeweilige Modell geeignete Original-SEB-Ersatzteile verwendet werden.

2 - Entriegeln und verriegeln

■ Entriegeln: drücken Sie von der Seite gegen den Knopf auf dem Deckel **- Zeichnung 1**
■ Verriegeln: drücken Sie von oben auf den Knopf auf dem Deckel **- Zeichnung 2**

3 - Anbringen und Entfernen des Steuermoduls

■ Vom Deckel abheben **- Zeichnung 3-4:** drehen Sie den Deckel um. Lösen Sie die Feststellschraube des Steuermoduls mit Hilfe einer Münze.
■ Am Deckel anbringen **- Zeichnung 5:** halten Sie den Deckel fest und legen Sie das Steuermodul so darauf, dass die herausstehenden Teile des Moduls in den Aussparungen des Deckels zu liegen kommen. Drehen Sie den Deckel um und ziehen Sie die Feststellschraube mit Hilfe einer Münze fest.

4 - Intelligente Zeituhr (je nach Modell)

Benutzung
■ Zur Eingabe der Garzeit drücken Sie bitte die Taste + oder - **- Zeichnung 6a**
■ Nach Eingabe der Garzeit muss die Zeituhr auf dem Steuermodul angebracht werden und zeigt dann das Symbol OK an **- Zeichnung 6b**
■ Die Garzeit beginnt in dem Moment, in dem der richtige Druck erreicht ist. Der Start des Minutenzählers wird durch mehrere kurze Pieptöne angezeigt **- Zeichnung 7**
■ Ab diesem Zeitpunkt kann die Zeituhr vom Schnellkochtopf abgenommen werden **- Zeichnung 8**

■ Am Ende der Garzeit: nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönen anhaltende Pieptöne. Ein leichtes Antippen der Tasten + oder – beendet den Alarmton. Die Zeituhr schaltet sich automatisch ab.
□ Ihr Clipso Schnellkochtopf funktioniert mit oder ohne Zeituhr.
■ Zeituhren können in unseren Offiziellen SEB Kundendienstzentren nachgekauft werden.

Auswechseln der Batterie der Zeituhr

■ Hängt von der Häufigkeit des Einsatzes der Zeituhr ab. Sobald die Anzeige teilweise oder ganz ausfällt, muss die Batterie entfernt und entsorgt werden.

■ Aus Gründen des Umweltschutzes muss die alte Batterie zu einer speziellen Entsorgungsstelle gebracht werden, da es sich um eine quecksilberhaltige Alkalin-Mangan-Knopfbatterie handelt. Sie entspricht den europäischen Richtlinien.
■ Die Batterie der Zeituhr trägt die Referenz LR 54. Sie können sie selbst austauschen oder von einem Fachhändler austauschen lassen.

■ Zum Entfernen der Batterie aus der Zeituhr öffnen Sie bitte den Deckel wie in der nebenstehenden Zeichnung angegeben.

5 - Füllmenge

Minimum: 25 cl (2 Glas voll) **- Zeichnung 9**
Maximum: 2/3 der Topfhöhe **- Zeichnung 10**

Ausnahmen

■ Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse und Kompott, … darf der Schnellkochtopf nicht höher als bis zur halben Höhe gefüllt werden.

6 - Benutzung des Dampf/ Vitamineinsatzes

1 oder 2 Einsätze, je nach Modell.

■ Giessen Sie 75 cl (6 Glas) Wasser in den Topf.
■ Hängen Sie den Dampfeinsatz in die dafür angebrachten Halterungen ein **- Zeichnung 11**

Die Lebensmittel im Dampf/Vitamineinsatz dürfen nicht mit dem Deckel des Schnellkochtopfes in Berührung kommen.

Für die Modelle mit Halterungen für 2 Einsätze:

■ Sie können gleichzeitig verschiedene Lebensmittel garen. Füllen Sie dazu den Boden des Topfes mit Gargut und mindestens 25 cl Flüssigkeit und hängen Sie den Dampfeinsatz in die dafür vorgesehenen Halterungen.
■ Falls Sie über 2 Vitamineinsätze verfügen, so können Sie gleichzeitig zwei Dampfeinsätze übereinander einhängen.
■ Giessen Sie 75 cl Wasser in den Topf.
□ Hängen Sie den ersten Einsatz unten ein und legen Sie ihn ein wenig schief **- Zeichnung 11**
□ Hängen Sie anschließend den zweiten Einsatz darüber ein.

7 - Erstbenutzung

■ Der Topf darf nur bis maximal 2/3 seiner Höhe gefüllt werden (siehe Kapitel Füllmenge).
■ Verschließen Sie den Schnellkochtopf.
■ Stellen Sie die Druckwählscheibe auf oder **- Zeichnung 14**
■ Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe aufgeheizte Herdplatte.
■ Nach ein paar Minuten zeigt das Druckventil einen Druckanstieg an **- Zeichnung 12**
■ Sobald der Dampf durch den Dampfaustritt entweicht, stellen Sie bitte die Hitze kleiner und warten Sie 15 Minuten **- Zeichnung 13**
■ Schalten Sie die Herdplatten nach 15 Minuten ganz aus.
■ Stellen Sie die Druckwählscheibe langsam auf .
■ Wenn kein Dampf mehr aus dem Dampfaustritt entweicht und der Druckanzeiger keinen Druck mehr anzeigt, können Sie den Schnellkochtopf aufmachen.
■ Je nach Modell können Sie jetzt die Zeituhr abnehmen **- Zeichnung 8**
■ Spülen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

8 - Vor dem Garvorgang

■ Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass das Steuermodul richtig fest sitzt (die Feststellschraube muss ganz angezogen sein).
■ Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass der Stift des Garreglers an der Deckelinnenseite nicht verklemmt ist **- Zeichnung 15**
■ Schließen Sie den Deckel.
■ Stellen Sie die Garstufe wie in Ihrem Rezept angegeben ein **- Zeichnung 14**

	Gemüse	Huhn/ Auftauen
Clipso Control	Vitamin	***
Andere Clipso-Modelle		

■ Zeituhr (je nach Modell) siehe Paragraph 4.
■ Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe aufgeheizte Herdplatte.

9 - Während der Garzeit

■ Der Garvorgang setzt ein, sobald der Dampf ständig durch den Dampfaustritt entweicht und dabei ein hörbares Pscht von sich gibt - **Zeichnung 13**
Regeln sie jetzt den Herd zurück. Die in Ihrem Rezept angegebene Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
□ Bei dem Modell Clipso Control wird die Garzeit automatisch von der Zeituhr gemessen (siehe Paragraph 4).
■ Wenn die angegebene Garzeit vorbei ist, schalten Sie bitte den Herd ab.

10 - Am Ende der Garzeit

■ Nach dem Ausschalten des Herdes gibt es zwei Möglichkeiten:
□ *Langsame Druckreduzierung:* Drehen Sie die Wählscheibe **langsam** auf die Stufe .

Sollte Essen oder Flüssigkeit beim Öffnen des Kochtopfes herausspritzen, schließen sie den Topf wieder. Reduzieren sie die Hitze und versuchen sie den Kochtopf danach noch einmal langsam zu öffnen.

□ *Schnelle Druckreduzierung:* nehmen Sie die Zeituhr (je nach Modell) ab, stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließend kaltes Wasser und richten Sie den Wasserstrahl auf das Metallteil des Deckels.
■ Sobald das Druckventil zurückgeht, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

In diesem Fall tritt einige Sekunden lang heißer Dampf aus. Halten Sie nicht Ihre Hand über den Topf.

■ Jetzt können Sie den Schnellkochtopf aufmachen.

11 - Reinigung und Instandhaltung

■ Nehmen Sie die Zeituhr ab (je nach Modell) **- Zeichnung 8**
■ Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

In der Geschirrspülmaschine

■ Der Topf und der Deckel können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, **dazu müssen aber unbedingt das Steuermodul und die Deckeldichtung abgenommen werden.**

Spülen von Hand

■ Spülen Sie den Topf mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Für das Topfinnere kann ein Scheuerschwamm verwendet werden.
■ Nehmen Sie den Dichtungsring vom Deckel ab und reinigen Sie ihn mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.
■ Reinigen Sie den Deckel unter fließendem Wasser mit einem Schwamm und Spülmittel.

Wiedereinsetzen des Dichtungsringes

■ Aus praktischen Gründen müssen die Clip-Einrichtungen des Deckels für diesen Vorgang offen stehen.
■ Um zu gewährleisten, dass der Schnellkochtopf absolut dicht schließt, versichern Sie sich bitte, dass der Dichtungsring unter den dafür vorgesehenen Halterungen liegt, indem Sie ihn mit einem Finger in Richtung Deckelrand unter die Halterungen schieben **- Zeichnung 16**

Lagerung des Schnellkochtopfes

■ Drehen Sie den Deckel um und legen Sie ihn so auf den Topf, dass er nicht verrutschen kann.

Reinigung des Steuermoduls

■ Entfernen Sie das Steuermodul aus dem Deckel **- Zeichnung 3-4**
■ Kontrollieren Sie bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft ist **- Zeichnung 17**
Sollte er verstopft sein, reinigen Sie ihn bitte mit einem Wattestäbchen und spülen Sie ihn anschließend mit Wasser ab **- Zeichnung 18**
■ Reinigen Sie das Steuermodul unter einem Wasserstrahl **- Zeichnung 19**
■ Versichern Sie sich, dass der Stift des Garreglers nicht verklemmt ist **- Zeichnung 20a**
■ Versichern Sie sich, dass das Überdruckventil nicht verklemmt ist **- Zeichnung 20b**
■ Versichern Sie sich, dass die Dichtungsringe des Moduls richtig sitzen (Teile O, M, und J des Modellschemas)
Falls diese Dichtungsringe fehlen oder beschädigt sind, kann während des Betriebs Dampf unter dem Modul Ihres Clipso Schnellkochtopfes entweichen. Die Dichtungsringe können leicht entfernt und ausgewechselt werden. Die Ersatzteile sind in den Offiziellen SEB Kundendienstzentren erhältlich.

Reinigung der Zeituhr

■ Reinigen Sie die Zeituhr mit einem weichen, trockenen Tuch.

Benutzerhinweise

1 - Stellen Sie den Schnellkochtopf so vor sich hin, dass der Entriegelungsknopf direkt vor Ihnen liegt.

2 - Seien Sie beim Abdampfen Ihres Schnelkochtopfes vorsichtig. Halten Sie nicht die Hand über den austretenden Dampf.

3 - Dies trifft genauso für über den Garregler austretenden Dampf zu.

4 - Beim Zurückgehen des Druckventils entweicht ebenfalls einige Sekunden Dampf.

5 - Benutzen Sie zum Transport des Schnellkochtopfes immer die Griffe des Topfes und niemals den Knopf des Deckels.

6 - Lassen Sie keine Lebensmittel in dem Schnellkochtopf.

7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Produkte, welche die Qualität des rostfreien Stahls vermindern würden.

8 - Nehmen Sie vor der Reinigung des Schnellkochtopfes die Zeituhr ab.

9 - Öffnen Sie niemals das Steuermodul.

10 - Lassen Sie den Deckel mit dem Steuermodul nie in Wasser einweichen.

11 - Wechseln Sie den Deckel-Dichtungsring jedes Jahr aus.

12 - Nach 10 Jahren sollten Sie Ihren Schnellkochtopf bei einem Offiziellen SEB Kundendienstzentrum überprüfen lassen.

13 - Die Dichtungsringe sind empfindlich. Halten Sie sie deshalb von spitzen und scharfen Objekten fern.

14 - Sollte der Schnellkochtopf leer bei geschlossenem Deckel erhitzt worden sein, so lassen Sie ihn bitte unbedingt bei einem Offiziellen SEB Kundendienstzentrum überprüfen.

SEB hat die Antwort auf Ihre Fragen

1 - Der Deckel schließt nicht mehr:

■ Überprüfen Sie, dass die Clips auch wirklich offen stehen, bevor Sie den Deckel auf den Topf setzen.

2 - Der Stift des Druckventils steigt nicht nach oben:

■ In den ersten Minuten ist das normal.

■ Falls es nach ein paar Minuten immer noch nicht nach oben steigt, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:
Ist der Herd heiß genug. Wenn nicht, schalten Sie ihn höher.
Ist genug Wasser im Topf.
Steht die Druckwählscheibe auf .
Ist der Schnellkochtopf richtig verschlossen.

3 - Der Stift des Druckventils ist nach oben gestiegen und es entweicht während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Dampfaustritt:

■ Stellen Sie die Druckwahlscheibe auf :
- Falls kein Dampf entweicht, lassen Sie kaltes Wasser über den Schnellkochtopf laufen, um den Überdruck abzubauen. Reinigen Sie anschließend den Garregler und den Dampfaustritt.
- Falls Dampf entweicht, ist der nötige Druck noch nicht erreicht: stellen Sie die Wählscheibe auf ihren ursprünglichen Stand zurück.

4 - Aus dem Umfeld des Steuermoduls entweicht Dampf: **Mögliche Ursachen:**

■ Die Feststellschraube des Steuermoduls ist nicht richtig festgezogen.

■ Die Dichtungsringe des Garregler- und Überdruckventils sind nicht in Ordnung oder nicht richtig eingelegt.

5 - Zwischen dem Deckelrand und dem Topfrand entweicht Dampf: **Mögliche Ursachen:**

■ Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.

■ Die Deckeldichtung ist nicht richtig eingelegt.

■ Die Deckeldichtung ist nicht ganz sauber oder nicht mehr in Ordnung, wechseln Sie sie gegebenenfalls aus.

■ Der Deckel, das Sicherheitsventil oder das Ventil des Garreglers sind verschmutzt.

■ Der Gesamtzustand des Topfes lässt zu wünschen übrig.

6 - Der Schnellkochtopf gibt regelmäßige Pieptöne von sich und auf der Anzeige erscheint --:--:

■ Überprüfen Sie, ob die Zeituhr am Steuermodul angebracht ist.

7 - Sie bekommen den Deckel nicht mehr auf:

■ Überprüfen Sie, ob das Druckventil Druck anzeigt.

■ Sollte es Druck anzeigen, so kühlen Sie den Schnellkochtopf bitte unter einem kalten Wasserstrahl ab.

8 - Der Topf sieht nicht mehr aus wie beim Kauf:

■ Falls er schwarz angelaufen ist, so kann er mit einem speziellen, bei den Offiziellen SEB Kundendienstzentren erhältlichen Reinigungsmittel für Inox saubergemacht werden.

■ Falls er irisierend schimmert, so kann er mit Essig oder einem speziellen Reinigungsmittel für Inox saubergemacht werden.

Sicherheitshinweise

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen. Zwei davon schützen gegen eventuellen Überdruck:

□ Das Überdruckventil lässt bei Überdruck unter dem Modul Dampf entweichen und reduziert so den Druck im Schnellkochtopf.

□ Außerdem kann im Falle von Überdruck Dampf zwischen dem Deckel und dem Topf entweichen.

Falls sich eines dieser beiden Sicherheitssysteme aktiviert, raten wir zu folgender Vorgehensweise:

■ Schalten Sie den Herd ab.

■ Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.

■ Öffnen Sie den Schnellkochtopf.

■ Überprüfen und reinigen Sie das Ventil des Garreglers, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.

Garantie

■ Ihr neuer Schnellkochtopf von SEB hat eine Zehn-Jahres-Garantie. Diese deckt folgende Fälle ab:

- alle Schäden in Verbindung mit der Metallstruktur des Artikels,
- alle vorzeitigen Schäden am Grundmetall, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.

■ Nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- Schäden, die auf unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind: Stöße, Fallenlassen, in den heißen Herd stellen,
- Verschleißteile: Dichtungsring, Griffe, Einsätze, ventil des Garreglers.

■ Die Garantie darf nur von Offiziellen SEB Kundendienstzentren erteilt werden.

■ Die Adresse des nächstgelegenen Offiziellen SEB Kundendienstzentrums kann der Kundendienstliste entnommen werden.

4572- ME CLIPSO FAHA-M2.qxp 23/09/05 14:05 Page 24